

# Κρητικές τηγανίτες

Μια συνταγή από τον Όμιλο Διαπολιτισμικής Γαστρονομίας



Είναι μια παραλλαγή των λουκουμάδων. Κάθε περιοχή τη φτιάχνει με το δικό της τρόπο. Στην Κρήτη τα φτιάχνουν πολύ συχνά για κεράσματα και κυρίως στη γιορτή του Αγίου Διονυσίου. Είναι ένα αγαπημένο γλυκό που κάθε νοικοκυρά της Κρήτης ξέρει να το φτιάχνει.



**Η συνταγή που προτείνουμε δεν είναι καθόλου μπελαλίδικη**

## Υλικά

- ❖ 2 κιλά αλεύρι
- ❖ 2 κούπες νερό
- ❖ ένα σφηνάκι ρακή
- ❖ μία πρέζα αλάτι
- ❖ μία κουταλιά ζάχαρη
- ❖ μέλι
- ❖ λάδι (ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο)



Ρίχνουμε σε ένα μπολ το αλεύρι, το νερό, τη ρακή, το αλάτι και τη ζάχαρη. Τα ανακατεύουμε ώστε να γίνει περίπου ένα μείγμα ,αλλά όχι πολύ ρευστό. Αφήνουμε το μείγμα για ένα τέταρτο της ώρας, για να ξεκουραστεί και να ομογενοποιηθούν. Ετοιμάζουμε το τηγάκι βάζοντας μπόλικο λάδι. Όταν το λάδι ζεσταθεί, ρί-

χνουμε το μείγμα σε μεγάλη κουταλιές της σούπας μέσα σε αυτό, μέχρι να πορτοκαλίσουν λίγο, και τα γυρίζουμε. Για να τα σερβίρουμε ρίχνουμε λίγο μέλι ή τα σιροπιάζουμε.

